

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係 94-9
小倉北区西港町
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

冬はノロウイルスに注意!

ウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生します。特に、ノロウイルスは、11月頃から患者が増え始め、毎年多数の患者が出ています。また、大規模な食中毒になりやすいことが特徴です。予防のポイントを確認しながら、発生を未然に防ぎましょう。



【症状】

潜伏期間は24〜48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛です。通常は2〜3日で回復しますが、抵抗力の弱い高齢者等は重症化することがあります。

【予防のポイント① 調理者の健康管理】

調理者の健康状態を毎日記録して把握できていますか？ ノロウイルスの感染力は強く、感染者が調理してウイルスが付着した食品を食べることにより、さらに感染が広がってしまう可能性があります。調理者は、嘔吐や下痢等の症状があるときは責任者に報告し、出勤しないようにするか、どうしても出勤しないといけない場合は食品を直接扱う作業をしないようにしましょう。

【予防のポイント② 手洗い】

手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす方法として、最も有効です。入室前、調理を行う前、盛り付け前、次の作業工程に移る前、トイレに行った後など、こまめに洗うようにしましょう。爪を短く切って、石けんを十分泡立てて手指を洗浄します。爪ブラシ等の使用も効果的です。手洗後は、ペーパータオル等で拭きま

す。共用のタオル等の使用は控えましょう。石けんにはノロウイルスを直接失活化させる効果はありませんが、手の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。

なお、消毒用エタノールによる手指消毒は、石けんと流水を用いた手洗いの代用にはなりません。すぐに石けんによる手洗いが出来ないような場合の補助として用いることができます。

ただし、通常の消毒用エタノールでは、ノロウイルスの汚染を防ぐことができません。



【予防のポイント③ 殺菌・消毒】

ノロウイルス汚染の可能性のある一枚貝などの食品は、中心部が85℃〜90℃で90秒以上の加熱が必要です。

調理器具は洗剤等で十分に洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒をしましょう。また、調理者間の相互汚染を防止するために、ドアノブなど、手指に触れるこ

ころはこまめに消毒をしましょう。なお、次亜塩素酸ナトリウムは金属を腐食させ、プラスチックやゴムを劣化させる性質があるため、使用後は必ず水洗いをしましょう。

異物混入対策（昆虫編）

冬場に差し掛かり、少しずつ昆虫の発生は減っているものの、昆虫が異物として混入するリスクは依然としてあります。昆虫の食品混入は消費者に不快な思いをさせるだけでなく、ネットやロコミを通じて情報が一気に広まることもあり、信用を失いかねません。冬場であっても油断せず、昆虫対策をしっかり行い、異物混入を防ぎましょう。



○隙間を埋める

ドアの隙間、天井の隙間、壁の穴など、見つけ次第丁寧に埋めていきましょう。外から飛来してきた昆虫の侵入経路になるだけでなく、発生した昆虫が他の作業室に広がってしまうリスクにもなります。

○扉を閉め、開放状態にしない

扉は必ず閉め、開けっ放しにしないという意識付けが必要です。特に注意していただきたいタイミングは荷受けや出荷です。扉を開ける際は短時間、最低限で済ませましょう。開けたら必ず閉まるタイプの扉を設置することも有効です。荷受けや出荷で人や食品の出入りのある区域は、外部からの昆虫が直接調理場へ入らないよう、扉が

二重に設置されていることが望ましいです。



○原材料のチェックをしっかり行う
受け入れの際のチェックや洗浄、加工前の目視検査をしっかりと行いましょう。特に、野菜や果物は内部にまで昆虫が入り込んでいる場合もありますので、注意して目視、除去するようにしてください。目視する部屋は十分な明るさが確保されているか確認し、必要に応じて、光を通しながら検査をするようにしましょう。

○日々の清掃

調理場内での昆虫発生防止には日々の清掃が基本となります。機械器具類、水回り、原材料保管庫、廃棄物置き場、排水溝など発生リスクが高いところをピックアップして重点的に清掃するようにしてください。各区域の清掃タイミングを取り決めて、周知しておくようにしましょう。また、内部だけでなく、施設の周囲も昆虫の棲みかとなる雑草が生い茂っていないか、ゴミが落ちていないかなど定期的に巡回し、掃除しましょう。



編集後記

肌寒い季節となりました。1日の寒暖差が大きく、体調を崩しやすい時期です。体調管理をしっかりと行いましょう。今月の写真は「つたぎ」です。

